

<b>BACHARELADO EM QUÍMICA TECNOLÓGICA</b>	
Disciplina: <b>Laboratório de Análise de Alimentos e Bebidas</b>	<b>CÓDIGO:</b>
Docente responsável: <b>Prof<sup>a</sup> Flávia Augusta Guilherme Gonçalves Rezende</b>	<b>2QUI.046</b>
Coordenadora do curso: <b>Prof. Janice Cardoso Pereira Rocha</b>	

Período Letivo: <b>8º</b>	Semestre/ano: <b>2023.2</b>
Carga horária total: <b>45 h/a</b>	Créditos: <b>03</b>
Natureza: (Téorica ou Prática): <b>Prática</b>	(Obrigatório ou Optativa): <b>obrigatória</b>
Área de formação - DCN (Básica, Profissionalizante ou Específica): <b>Profissionalizante</b>	
Departamento que oferta a disciplina: <b>Departamento de Química</b>	

<b>Metodologia de ensino</b>	<b>Atividades avaliativas</b>	<b>Valor</b>
Aulas expositivas em quadro	1ª avaliação	25,0
Aulas práticas experimentais	2ª avaliação	25,0
Elaboração de laudos técnicos em grupo	Laudos	40,0
	Pré-relatórios	10,0
	<b>Total de pontos</b>	<b>100,0</b>

<b>Recursos didáticos</b>
Equipamentos e vidrarias do Laboratório de Química Orgânica Luiz Bernardes
Lousa
Apostila contendo roteiros de aulas práticas

<b>Cronograma de atividades*</b>		
<b>Aula</b>	<b>Data</b>	<b>Descrição da atividade</b>
1	07/08	Introdução: importância, classificação, métodos de análise
2	14/08	Aula prática 1 - Amostragem.
3	21/08	Aula prática 2 - Determinação de umidade

## PLANO DIDÁTICO

4	28/08	Aula prática 3 - Cinzas
5	04/09	Aula prática 4 - Extração de Lipídeos
6	11/09	Aula prática 4 - Continuação
7	18/09	Aula prática 5 – Determinação de proteína bruta
8	25/09	Aula prática 5 – Continuação
9	<b>02/10</b>	<b>1ª Avaliação</b>
10	<b>16/10</b>	<b>Recesso</b>
11	23/10	<b>Semana C&amp;T</b>
12	30/10	Aula prática 6 - Análise físico-química do mel
13	06/11	Aula prática 7– Caracterização de óleos e gorduras
14	13/11	Aula prática 8 - Análise físico-química do leite
15	<b>20/11</b>	Aula prática 9 – Fraude do leite
	19/12	Exame especial

\*De acordo com o Calendário Letivo disponibilizado pela DIRGRAD

### Atendimento extraclasse

Local: **Campus I/sala 414**

Horário semanal disponibilizado: **Quintas-feiras de 15:30 às 16:30**

### Bibliografia adicional

(Para além daquelas previstas no Plano de Ensino e somente se for necessário)

1	Rezende, F.A.G.G; PENIDO, F.C.L. Apostila do Laboratório de Análise de Alimentos e Bebidas. 63 p.
2	
3	

### Assinatura digital

Prof<sup>a</sup> Flávia Augusta Guilherme Gonçalves Rezende (responsável pela elaboração)

Prof. Dra. Esther Maria Ferreira Lucas (subcoordenadora de curso)

Prof. Dra. Janice Cardoso Pereira Rocha (coordenadora de curso)



Emitido em 04/08/2023

**PLANO DIDÁTICO Nº 1495/2023 - DEQUI (11.55.09)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 04/08/2023 16:11 )*

ESTHER MARIA FERREIRA LUCAS

SUBCOORDENADOR

CQTEC (11.51.09)

Matrícula: ###695#7

*(Assinado digitalmente em 04/08/2023 16:09 )*

FLAVIA AUGUSTA GUILHERME GONCALVES

REZENDE

PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO

DEQUI (11.55.09)

Matrícula: ###920#8

*(Assinado digitalmente em 05/08/2023 08:37 )*

JANICE CARDOSO PEREIRA ROCHA

COORDENADOR

CQTEC (11.51.09)

Matrícula: ###437#9

Visualize o documento original em <https://sig.cefetmg.br/documentos/> informando seu número: **1495**, ano: **2023**, tipo: **PLANO DIDÁTICO**, data de emissão: **04/08/2023** e o código de verificação: **5eedf1aea8**